クレマイージー　取扱説明書

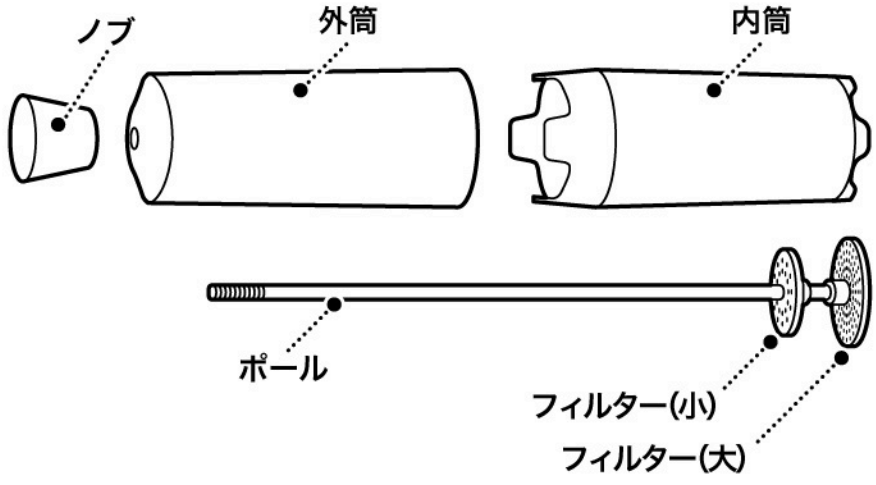
※取扱説明書は大切に保管して下さい。

クレマイージーをお買い上げ賜り、誠にありがとうございます。ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、正しくご使用下さい。

特　徴

- たった３０秒のポンピングでふんわりキメ細やかなクレマの出来上がり。
- 電池いらずで経済的。
- インテリアになじみやすく、温かみのある木製ノブがおしゃれなイタリアンデザイン。

各部名称



＜仕様＞

サイズ(約)：直径40 × 高さ190 mm
重　量(約)：90 g
材　　質：内筒・外筒／ABS樹脂、フィルター(大・小)／ポリプロピレン、ポール／ステンレススチール、ノブ／ウッド
原 産 国：イタリア

※ 本仕様は改善や改良のために予告なく変更されることがあります。
※ 包装やカタログの色と実物の色とは、印刷の都合により異なることがあります。

使用方法

ふんわりクレマの作り方

① マグカップなどに牛乳を入れます。牛乳の量は容器の半分くらいを目安にして下さい。

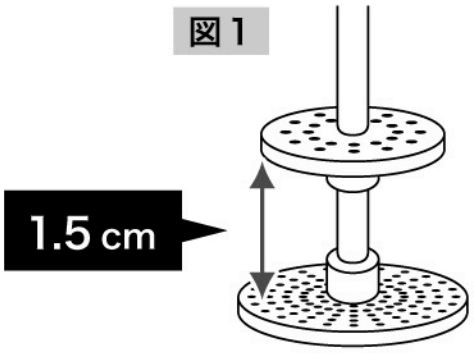
② 電子レンジなどで人肌程度に温めます。クレマイージー本体は加熱しないで下さい。

＜目安＞

500W	50秒
600W	40秒

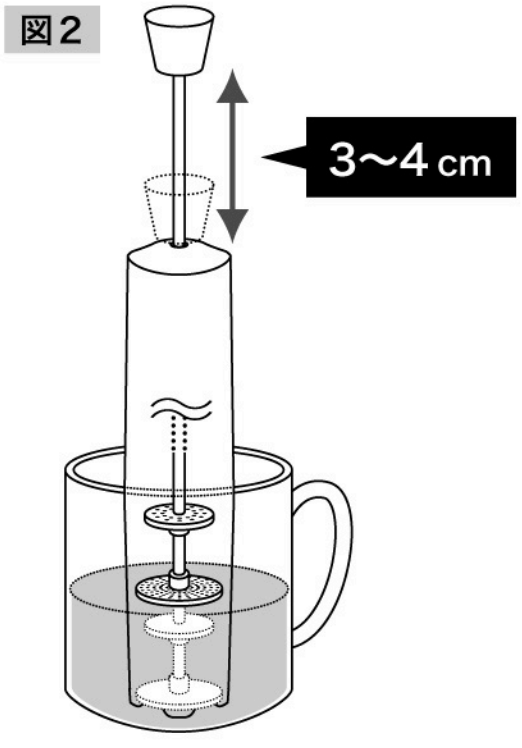
③ 内筒を取り外し、フィルター大・小の間隔を約1.5cmほどにセットし(**図１**)、再度内筒を取り付けます。

図１



④ 温めた牛乳にクレマイージーを垂直に浸け、本体からノブを３～４cmほど引き出し、素早くノブを上下に動かします(ポンピング)(**図２**)。

図２



⑤ 30〜40秒(ポンピング回数:100回程度)ほどで、ふんわりとしたクレマが出来上がります。
その際、約20回ごとに本体からノブを一番上まで引き上げ、筒の中にたまった牛乳を抜いて下さい。

⑥ 出来上がったクレマをスプーンなどですくい、エスプレッソやコーヒーなどお好みの飲み物にのせてお楽しみ下さい。お砂糖を使用する際は、クレマをのせる前にあらかじめ飲み物に入れておくことをお勧めします。

他にもこんな使い方があります

ホイップクリームの作り方

① 容器に冷やした生クリームを入れます。

② 内筒を取り外し、フィルター・大、小の間隔を約3cmほどにセットし、再度内筒を取り付け泡立てます。

メレンゲの作り方

① 容器に卵白、ひとつまみの塩を入れます(あらかじめ冷やした卵白を使用すると、より泡立ちます)。

② 内筒を取り外し、フィルター・大、小の間隔を約3cmほどにセットし、再度内筒を取り付け泡立てます。

※ ホイップクリームやメレンゲなどを作る際は、約50回ごとに本体からノブを一番上まで引き上げ、筒の中にたまった生クリームや卵白を抜いて下さい。

	ふんわりクレマ	ホイップクリーム	メレンゲ
材料	牛乳	冷やした生クリーム	卵白、塩一つまみ
準備	カップ等に注ぎ、電子レンジで人肌程度に温める	カップ等に注ぐ	カップ等に注ぐ
フィルターの間隔	約1.5cm	約3cm	約3cm
出来上がり時間(ポンピング回数)	30〜40秒(約100回程度)	7〜8分	5〜6分

お手入れ方法

- 中性洗剤で洗浄して下さい。
- 食器洗い機使用可能。その際は、破損を防ぐため、木製のノブを反時計回りに回し、取り外して下さい。

⚠使用上の注意

- お子様の手の届かないところで保管して下さい。
- 火気のある場所に置いたり使用しないで下さい。
- 保管時は、できるだけ直射日光のあたらない所で保管して下さい。

クレマイージー　日本総代理店・輸入総発売元

健康・快適を世界から METEX
株式会社メテックス
〒106-0044 東京都港区東麻布 1−17−9
TEL 03-3589-3300　www.metex.co.jp/

お客様相談センター
TEL:03-3589-4555
(土・日曜、祝祭日・正月期間を除く平日9:30〜17:30)
FAX:03-3589-5500 (24時間受付)
E-mail : metex-master@metex.co.jp

©2013 Copyright by METEX All rights reserved.　本書の一部あるいは全部を無断で転載または複写(コピー)することを禁止します。